SORVETE DE CHOCOLATE RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

3 colheres de achocolatado em pó

3 colheres de açúcar

3 colheres de trigo

3 copos de leite integral

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

5 morangos

3 bombons recheados de creme de castanha-de-caju

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, açúcar, achocolatado e o trigo

Depois de batido, coloque em uma panela e leve ao fogo até que vire um creme, mexendo sem parar, com uma colher de pau

Depois de ter virado um creme, desligue e espere esfriar (de preferência, coloque a panela em uma bacia com água fria para esfriar mais rápido)

Em seguida, coloque no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e o creme depois de frio; bata até que misture completamente

Em um recipiente de vidro, despeje o creme

Pegue os morango e os bombons, pique

Decore da forma que desejar

Coloque no congelador e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9244-sorvete-de-chocolate-rapido-e-facil.html